N. 35 Rok wtóry.

Wychodzi co sobota. Biuro redakcyi na ulicy Ossolińskiego pod l. 857 ¼.

PAMIĘTNIK GOSPODARSKI.

Przedpłata z przesyłką pocztową wynosi rocznie 6 złr., półrocznie 3 złr., kwartalnie 1 złr. 30 kr.

Lwów, dnia 31 Sierpnia, 1850.

Zaraza ziemniaków.

Zaraza czyli choroba ziemniaków jest powszechną, ogólną. Nie masz ustronia, nie tylko w naszej krainie, ale i w całym świecie roślinnym, gdzieby się na tę klęskę dotkliwą nie użalano. Jednakże uważne oko badacza przyrody, krzepi się zawsze tą błogą otuchą, że jeśli co gdzieś źle toć u niego może lepiej się uda: i używa wszelkich sposobów, by mozolną pracę rolnika ujrzeć wynagrodzoną plonem odpowiednym jego usiłowaniu. Temito zasadami powodowany, postanowiłem też walczyć z przeciwnościami, dogadzając różnemi sposobami uprawie ziemniaków; a dostrzeżenia badawcze w tej gałązce gospodarstwa przedkładam czytelnikom Pamiętnika gospodarsk.

Mówiąc o uprawie kartofli, nie chcę ograniczać się na sprawozdanie mojego szczupłego gospodarstwa: bo to mogłoby tylko wyjątkowy obrazek przedstawiać; ale zapatrując się na gosparstwo krajowe z ogólniejszego stanowiska, mniemam się być upoważnionym do poglądu na okolicę w której mieszkam; z tegoto obszerniejszego źródliska czerpane dostrzeżenia podaję.

Położenie gruntu, jakość gleby, tudzież uprawa roli pod kartofle przeznaczonej, wywierają w powszechności przeważne wpływy na urodzajność ziemniaków: i tak, na wzgórzach niezbyt z próchnicy ogołoconych, zdrowo i lepiej się darzą, niżeli na równinie, porzeczynie, stawisku lub tym podobnej opłóczynami gipsu i wapna zasypanej płaszczyznie; w gruncie zwięzłym, chociażby zaperzonym, lepsze bywają plony, niżeli w roli nadto spulchionej i oczyszczonej; nareszcie obficiej i zdrowiej udają się ziemniaki w drugim lub trzecim roku po zmierzwieniu, niżeli w świeżym nawozie; co też rzec można o odmianie głąbiów, że z lepszego pola na gorsze przesadzone, nie tyle ulegają zepsuciu i lepszy plon wydają.

Od lat kilku sadziłem różnemi sposoby kartofle, na wzgórkach i dolinach, w polu i w ogrodzie, w świeżych i dwuletnich nawozach; sadziłem głąbie i wysadki z nasienia odchowane, sadziłem domowe i zkądinnąd sprowadzone, a z tych wszystkich prób i doświadczeń okazało się, że na wzgórkach w dwuletnim nawozie, to jest rzysku pszennem, krucho zoranem, kartofle z Podola, zatem z bujniejszej gleby sprowadzone, najobfitszy plon wydają, a zepsuciu mniej ulegają. Przeciwnie kartofle na nizinach, w świeżym nawozie, czylito z głąbiów, czy z wysadków nasiennych pierwszorocznych lub kilkuletnich, nie tylko psują się w ziemi i po zbiorze, ale zbyt szczupłym plonem zaledwo koszta uprawy wynadgradzają. Podobne, raczej te same uwagi odnosząc do sąsiednich gospodarstw przekonywam się nadto, że oprócz obfitszego plonu kartofle pod temiż jak u mnie w Żeliborach warunkami uprawione, lepszy przynoszą wydatek w wyrobie gorzelnianym: bowiem kartofle na wzgórzach, nieco piaszczystych w dwuletnim nawozie sadzone, mimo powszechnego nieurodzaju wydają tak u mnie jak u sąsiadów 7 ziarn zdrowych, a z każdego korca bywa 11 do 12 kwart okowity; z innej uprawy zbierano zaledwo 2 do 1 ziarn, a wydatek alkoholu ledwo 4 do 6 kwart okowity przynosi.

Obok uprawy i następnego pielęgnowania kartofli, nader ważnem jest obchodzenie się z tym plonem w czasie zbioru i po zbiorze. Zbiór wilgotny sprawia zepsucie najzdrowszych, a cóż dopiero do zepsucia usposobionych ziemniaków? Złe i niedbałe opatrzenie kartofli na zimę jest ułatwianiem klęski zepsucia, które czy to w skutek słoty jesiennej, mrozów zimowych, przytłumienia wysiewów, zawsze z szkodą niedoświadczonego, niebacznego lub nieoględnego gospodarza, wyniknąć może. Dlatego też chcąc zapobiedz uszkodzeniu ziemniaków po zbiorze, należy. a) Dobywać kartofle z ziemi w dzień pogodny; podczas najmniejszego deszczyku lepiej zaniechać roboty, niżeli dla pospiechu poświęcać koszt, trud i plon całodzienny. b) Wykopane kartofle brakować, to jest oddzielać zdrowe od nadpsutych lub zupełnie zgniłych; a wybrane tym sposobem suche i czyste głąbie, układać w kopce, według zasady przyjętej, to jest nie głębiej nad sześć cali wgłąbsz a nie więcej nad dwa łokcie czyli cztery stopy nad ziemią; i okrywać one odrazu cienką warstwą słomy i ziemi. c) W kilka dni, nawet poźniej — po zbiorze, należy w dniu pogodnym rozkryć kopce od grzbietu aż do spodu i uwolnić kartofle od wyziewów cieplika, który w kupie zamkniętej rozwija się. Zaniedbanie tego środka sprawia zagrzanie i zgniliznę plonu. Po przesuszeniu okrywa się kopce tegoż dnia słomą i ziemią i zostawia bezpiecznie aż do nadejścia mrozów. d) Skoro zima pojawi się, należy okryć kopce ziemią grubo na półłokcia, a zwierchu mierzwą lub kartofliniem.

W ten sposób uprawiane, zbierane i przechowywane kartofle nie ulegają prawie powszechnemu zepsuciu.

Żelibory, w Brzeżańskim. *H. Kunaszowski.*

Postęp hutnictwa przez użycie ogrzanego powietrza.

Od czasu, gdy zamiast zimnego zaczęto używać ogrzanego powietrza w hutnictwie, wielki takowe uczyniło postęp. Myśl tę szczęśliwą winno hutnictwo anglikowi Neilson z Glazgowa w Szkocyi; onto bowiem pierwszy doszedł, iż znacznie się materyału opałowego oszczędza, używając powietrza do pewnego stopnia ogrzanego, i wynalazkiem tym rozwiązał najtrudniejsze w hutnictwie żelaza zadanie. Prędko rozeszła się wiadomość o tem postrzeżeniu, które wszędzie z wielkim przyjęto zapałem i z pomyślnym skutkiem zastosowano. Wszystkie aparaty służące do ogrzewania powietrza opisał naczelnik górnictwa Herden; dzieło jego wielce dla hutnictwa pożyteczne, dopiero po śmierci autora wydane zostało przez profesora Reicha i p. Merbacha. Ze wszystkich tych aparatów najlepszemi są dla wielkiego pieca niewątpliwie te, w których powietrze miechowe bywa ogrzewane za pomocą gazów z gichty *) uchodzących.

Już z działania, jakie wywiera w tak urządzonym nastroju (aparacie) ogrzane powietrze na polepszenie biegu pieca, widać jakim sposobem oszczędza materyału opałowego: powietrze bowiem wchodząc do pieca, już ogrzane,

*) *Gichta* z niemieckiego die Gicht, Gichtboden, jest to otwór pieca hutniczego, czyli pieca do topienia rudy którędy sypią rudę albo węgle.

nie odbiera mu tyle cieplika, ileby odebrać musiało gdyby było zimnem. Jeżeli np. powietrze mające temperaturę 0^0 C. ogrzejemy do $+ 250^0$ C. natenczas zyskujemy tę ilość materyału opałowego, którejbyśmy potrzebowali do nabojów wielkiego pieca, ażeby ogrzać powietrze wchodzące formami do $+ 250^0$ C. Wtenczas bowiem to które wchodzi do pieca, jest już doprowadzone do pomienionej temperatury. Moglibyśmy ztąd wnosić, iż tem większa da się zaprowadzić oszczędność w materyale opałowym, im wyżej będziem ogrzewali powietrze; takby w samej rzeczy być powinno, lecz najwyższa temperatura jaką możemy utrzymać w aparacie zbudowanym na gichcie, jest mniej więcej 300^0 C. Chcąc wyżej ogrzewać powietrze, musielibyśmy w tym celu budować aparaty, któreby się ogrzewały nie gazami uchodzącymi z gichty, lecz materyałem opałowym, a wtenczas ileżby to trzeba węgli, ażeby uzyskać tak wysoką temperaturę! Nie byłaby to już oszczędność; te bowiem węgle, którycheśmy oszczędzili w wielkim piecu, wyszłyby nawet w większej jeszcze ilości, na ogrzewanie powietrza. Jeżelibyśmy nadto chcieli tak wysoką temperaturę otrzymać ogrzewając aparat węglami kamiennemi, aparat taki niezawodnie i tydzień nie mógłby się znajdować w biegu: kamienne węgle bowiem, zawsze zawierając w sobie w stanie spirytu żelaznego mniejszą lub większą ilość siarki, zniszczyłyby niezadługo żelazne rury aparatu.

Chcąc zatem najkorzystniej, i z największą oszczędnością materyału opałowego zaprowadzić powietrze ogrzane, najlepiej jest zbudować aparat na gichcie, i tylko pilnować ażeby człowiek który wsypuje naboje do pieca (gichciarz) zawsze go utrzymywał pełnym. Również koniecznem jest, ażeby po napełnieniu pieca, gichta przykrytą została blachą żelazną, z zostawieniem tylko otworu, którymby gazy swobodnie uchodzić mogły do aparatu ogrzewalnego.

Powietrze ogrzewane nie tylko oszczędza materyału opałowego; wywiera jeszcze korzystny wpływ na proces wielkiego pieca; przyczynia się bowiem znacznie do zwiększenia produkcyi. Mając np. przy pędzeniu pieca powietrzem zimnem, ustalony już stosunek ilości rudy i węgla tak, iż nadmiar pierwszej pociągnąłby za sobą bardzo zły bieg pieca, mając stałą i niezmienną produkcyę surowizny, przy zaprowadzeniu powietrza ogrzewanego, możemy na tęższamą stałą ilość węgli zadawać daleko więcej rudy, a tem samem możemy więcej produkować.

Z wielu przykładów, niechaj następujący posłuży za dowód: w Gliwicach, najpiękniejszej giserni na Szląsku, przetapiają rudy brunatne wraz ze sferosyderytami, w stosunku $^3/_4$ do $^1/_4$ części w piecu koxem prowadzonym. Dopóki używano powietrza zimnego, na 100 funtów surowizny, potrzeba było 7,7 stóp sześciennych albo 269 funt. koxu, oraz 74 funt. kamienia wapiennego. Po zaprowadzeniu powietrza ogrzewanego, którego ogrzewanie nie przechodziło $+ 100^0$ C. czyli 80^0 R. do otrzymania tejże ilości surowizny, dość było 6,14 stóp sześciennych czyli 215funta koxu, oraz 75 funt. kamienia wapiennego. Ilość nabojów nie powiększyła się wprawdzie, lecz ilość rudy na każdy nabój była większą; dlatego też, gdy przy zimnem powietrzu otrzymywano w przecięciu tygodniowo 424 cetnarów surowizny, przy zaprowadzeniu powietrza ogrzanego, otrzymuje się 557 cetnarów.

Z tego przykładu okazuje się, jak postąpiło hutnictwo z wynalazkiem używania powietrza ogrzanego.

Winniśmy jeszcze dodać: iż jak oszczędzenie węgla przy wytapianiu rudy, tak i oszczędzenie węgla potrzebnego w fryszerkach (kuźnicach) jest rzeczą nader ważną, zwłaszcza, jeżeli się fabrykuje żelazo metodą angielską; dlatego też już w r. 1844 próbowano w Tavernay dekarbinrować (oczyszczać z węgla) surowiec, mający być przerobionym na żelazo za pomocą gazu, ulatującego przez gicht wielkich pieców. W ostatnich czasach, jak wyczytujemy z poglądu na wystawę rolniczo-przemysłową w Paryżu, zajął się p. Ebelman tym samym przedmiotem, z tą różnicą, iż produkował potrzebny do dekarbinracyi gaz (niedokwas węglany) w osobnym piecu, puszczając powietrze na rozżarzone resztki drobnego węgla, które dotąd bezużyteczne zostawały; tymto gazem oczyszczano oszczędnie surowiec z węgla i przerabiano go na żelazo kute, które wszelakie przymioty dobrego żelaza posiadało. Byłoby do życzenia, ażeby i nasze fryszerki spróbowały tej metody i przekonały się o ile ona na rozpowszechnienie zasługuje.

J. Ż.

Stan rolnictwa we Francyi.

(Ciąg dalszy.)

Wewnętrzna konsumcya płodów rolniczych.

Wewnętrzna kraju konsumcya wielkie rzuca światło na stan rolnictwa, dlatego i ten jeszcze przedmiot polecamy rozwadze czytelnika.

Produkta mączne (substances farineuses) jako to zboże wszelkiego rodzaju, groch, fasola, kukurudza, kartofle i kasztany. Cała ich produkcya zużywa się we Francyi. Wywóz ich z przywozem w średniem przecięciu równają się. Średnia z lat 10 daje ogólną tych istot produkcyę, około 140,000,000 korcy. Odtrąciwszy 23,000,000 na zasiew zostaje na konsumcyę 117,000,000, z których 86,000,000 korcy na konsumcyę ludzi, reszta idzie na utrzymanie inwentarza i fabryczne wyroby. Te 140,000,000 wyobrażają wartości około 3,200,000,000 złp. i 33,200,000,000 funtów.

Średnia na sto osób konsumcya jest 271 korcy na rok. Maxymum przypada na departamenta:

Finistère	390	korcy na 100 osób rocznie
Mayenne	367	„ „ „ „
Calvados	352	„ „ „ „
Loiret	540	„ „ „ „
Haute Garonne	334	„ „ „ „
najmniej		
Korsyka	150	„ „ „ „
Dordogne	157	„ „ „ „
Drôme	166	„ „ „ „
Ardeche	168	„ „ „ „
Haut Rhin	169	„ „ „ „

Konsumcya pszenicy i mieszanki wynosi około 54,000,000 korcy, w liczbie których jest 37,000,000 pszenicy. Wartość przeszło 1,600,000,000 złp. Na osobę wypada 1 korzec 15 garncy, wartości 48 złp. Z tej liczby północ zużywa 34,700,000; południe 19,300,000 korcy.

Średnia konsumcya na 100 osób jest 141 korcy.

Najwięcej pada na departamenta:

Eure	289	korcy na 100 osób rocznie
Tarn et Garonne	246	„ „ „ „
Seine et Marne	244	„ „ „ „
Oise	231	„ „ „ „
Bouches du Rhône	223	„ „ „ „
Calvados	221	„ „ „ „
najmniej		
Corrèze	17	„ „ „ „
Creuse	19	„ „ „ „
Cantal	22	„ „ „ „
Loire	31	„ „ „ „
Haute Loire	40	„ „ „ „
Morbihan	41	„ „ „ „

Na żywność samych ludzi średnia z 10 lat konsumcya daje następujące liczby:

Żyto	20,000,000	korcy
Jęczmień	6,800,000	„
Gryka	3,600,000	„
Kukurudza	3,800,000	„

Owies	1,500,000	korcy
Strączkowe produkta	1,800,000	»
Inne	200,000	«
	37,700,000	korcy

Srednia konsumcya żyta na osobę na rok wynosi 18 garncy, wznosi się do 1 korca 18 garncy w departamentach Allier i Lozere, spada zaś do 2 kwart w Basses Pyrenées, do 7 w Bouches du Rhone, 9 kwart w Var i Doubs i wielu innych. Wartość skonsumowanego żyta wynosi 368,000,000 złp., jęczmienia 150,000,000, owsa 368,000,000, kukurudzy 99,000,000, gryki 81,600,000, produktów strączkowych 80,000,000 złp.

Konsumcya kukurudzy w północnej Francyi do konsumcyi w południowej jest jak 2:43, we wschodniej do zachodniej jak 7:38. Proporcya na grykę jest następująca: wschód do zachodu jak 6:32, północ do południa jak 25:13. Produkta strączkowe jednakowo rozdzielają się po całej Francyi.

Konsumcya ogólna kartofli wynosi około 61,700,000 korcy z których 50,000,000 spożywają ludzie. Wartość = 269,000,000 złp., licząc korzec po 3 złp. 14 gr. Północna Francya konsumuje 38,100,000 korcy, południowa 23,600,000. Wschód więcej niż zachód. Na osobę wypada 423 funty na rok, a 1 funt 5 łótów na dzień, licząc w to już i konsumcyę bydła. W Paryżu na osobę wypada tylko 14 łótów na dzień.

Konsumcya kasztanów dochodzi do 2,340,000 korcy, wartości 20,800,000 złp., licząc korzec około 6 złp. 12 gr. Na osobę wypada 9 kwart na rok; w północnej wszakże Francyi wcale ich nie konsumują. Na południu nawet w niektórych tylko departamentach kasztany stanowią jeden z głównych produktów do życia, jak w departamencie Dordogne, Corrèze, HauteVienne, Charente. W tych czterech departamentach wypada po 50 garncy na osobę.

(Dalszy ciąg nastąpi.)

Sposób przepędzenia melasu na rum.

W przeszłorocznym Pamiętniku mówiliśmy o melasie jako surogacie paszy, o warzeniu piwa z melasu i o przerobieniu go na wódkę, dziś podajemy sposób otrzymania z niego rumu. Wziąwszy pewną ilość kwart melasu, dodać do tego drugie tyle najgorętszego ukropu (wody), i mieszać póty, póki się zupełnie nie rozpuści; potem zimną wodą rozwieść do tego punktu, aby 5 stopni gęstości na cukromierzu cały płyn okazał; i gdy ten ochłodnie do 14 stopni, zadaje się drożdżami w tej ilości jak piwo. Niektórzy fabrykanci sypią dziesiąty funt kory mełtej dębowej na 10 kwart melasu, lub 10ty garniec juchy garbarskiej dając na 9 garcy materyi; ten dodatek zostawia się do woli.

Całą tę robotę najlepiej fermentować w kufach lub naczyniach zamkniętych, a to przez powolną fermentacyę aby więcej części spirytusowych otrzymać, a gdy smak słodki zamieni się na winno-kwaskowaty, pędzi się z niego wódka a potem rum.

Dalej na 40 kwart tej wódki jeżeli wprzód kory dębowej nie dodawano, bierze się 10 kwart wody i przegotowuje się i w tej rozpuszcza się funt kwasu solnego, w której moczy się przez dni kilka półfunta świeżej podeszwy drobno posiekanej, inni na miejscu 10 kwart wody biorą, 10 kwart lekkiego octu. Lecz z doświadczeń p. Bartoszewica pokazało się że lepiej na 10 kwart wódki wziąść czystego ługu zrobionego z 10 kwart wody, 3 kwart łozowego popiołu, i z jednej kwarty gaszonego wapna, a po wymieszaniu należytem odbiera się z ogółu dwie części okowitki, oraz czwarta część niedogonu na ocet. Całą sztuką dobrego araku jest kilkuletnie wystanie się w kufie; doczego mu więcej dopomódz można, dodając na każdą kwartę po drachmie eteru octowego, lub po jednym łócie kremortartaru, ryżu i węgla z kości należycie sproszkowanych.

Porter krajowy.

Porter krajowy robi się tym sposobem. Do 60 funtów melasu czyli syropu z pierwszego produktu surowcu cukrowego ociekłego, bierze się 10 funtów czystej patoki, 6 funtów przyprawy cukrowej, przyrządzonej z cukru palonego i do gęstości wysmażonego, którą Anglicy zowią *essentia bina*, jedną uncyę pieprzu tureckiego *capsicum minimum* zwanego, dwie uncyę imbieru, jeden łót cynamonu i 12 funtów chmielu. Z dwóch korcy słodu jęczmiennego i jednego korca słodu pszennego, po podwójnem nalaniu, robi się wyciąg piwny z 800 kwart i po pierwszem odszmelcowaniu w kotle, dodaje się do niego melas i gotuje się póty, póki na cukromierzu 8 stopni gęstości niepokaże, w końcu do gotowania dodaje się miód i *essentia bina*. Lukrecya zaś, pokrajana w kawałki, w dwugarncowem naczyniu zakrytem i oblepionem gotuję się osobno przez parę godzin i więcej i tak odcedzona masa leje się do kotła, potem zwyczajnym sposobem robi się wyciąg z chmielu i ten zlewa się także do kotła, a wymieszawszy wszystko należycie, po kwadransowem zagotowaniu, gdy cała masa dojdzie do 10° gęstości. wylewa się na chłodnik, a po ostudzeniu do 18° spuszcza się do kadzi fermentacyjnej, na spód której sypie się miałko utłuczony pieprz turecki, imbier i cynamon, a za dojściem do 14 stopni ciepła, zadaje się w ilości potrzebnej drożdżami. Piwo to przez pół roku powinno być nietykane, a po tym terminie spuszczone do innego naczynia, w które na spód wleje się masa, zrobiona z jednej kwarty oczyszczonej wódki, funta cukru, z funta mąki ryżowej i kilku łyżek wierzchnich drożdży, i gdy się tak jeszcze zrok wystoi, a potem ściągnie do butelek, po czterotygodniowym czasie tak będzie dobre, jak gdyby z Anglii wprost było sprowadzone.

Odezwa Komitetu lwowskiego do zbierania składek na pogorzelców krakowskich.

Wielkie nieszczęście dotknęło braci naszych krakowianów; d. 18 b. m, około południa wybuchnął pożar na jednej z ulic odleglejszych i wspierany wiatrem rozszerzył się nagle ku środkowi miasta, ogarnął niektóre ulice główne i znaczną część rynku, a mimo ratunku z jakim się przez kilka dni następnych wysilano, sto pięćdziesiąt przeszło domów, oraz kilka kościołów i klasztorów stało się jego pastwą i przedstawia dziś oku widza kupę gruzów i tlejących jeszcze rumowisk.

Tutejszy wydział miejski, mianowicie sekcyja dobroczynności, przybrawszy do swego grona kilku obywatelów posiadających ufność powszechną za zezwoleniem wys. władz rządowych, zawiązała się w Komitet który zajmować się będzie zbieraniem składek dobrowolnych na pogorzelców krakowskich i takowe odsyłać do Komitetu krakowskiego, aby rozdane były stosownie do swego przeznaczenia, z czego zda w swoim czasie dokładną sprawę publiczności.

Aby składki te w jak najwłaściwszy sposób uskutecznić, upoważnia Komitet ku temu celowi pp. *Milikowskiego, Göttingera, Wilda i Mańkowskiego*, w których sklepach szanowni dawcy na przygotowanych ku temu arkuszach swe imiona i ilość datku zapisywać i dary składać raczą.

Prócz tego podzielone zostało miasto na 5 części w których następujący obywatele do zbierania składek są upoważnieni:

W mieście: PP. Jan Towarnicki, Antoni Schick, Sebastyan Glixelli, H. W. Kallenbach, A. Braiter, Krasny, Michał Ostrowski, Adolf Mańkowski, Karol F. Milde, Jan Kubicki, Osias M. Goldbaum, J. H. Margulies, Sam. Klärmann, Dr. Kazim. Dendor, Felix Piątkowski, Karol Lewicki, Jan Jeleń, Eward Winiarz, Konstanty Iskierski,

W 1szej części: PP. Jędrzej Borkowski, Arnaucki, Bałutowski, J. M. Hofmann, Tomasz Turasiewicz, Jan Schmid.

W 2giej części: PP. Buczyński, Józef Szpilczyński, Sokal, Meyer Minz, Stan. Sidorowicz, Hen. Stengel, Dr. Marian Laneri, Mojżesz Jonas, Samuel Kohn, Jak. Gottlieb.

W 3ciej części: PP. Józef Engel, Wallach, Osias Flecker, Benzion Both, Bombiński, Roman Ducheński, Kosel, Birnbaum.

W 4tej części: PP. Kajetan Jabłoński, Józef Zieliński. Frydrych Hübner.

Tak tedy zorganizowawszy się rozpoczyna Komitet niniejszem czynność swoją wzywając wszystkich mieszkańców miasta Lwowa i w ogólności każdego w kimkolwiek

bije serce czułe na niedolę bliźnich aby według możności przyczynił się datkiem swoim do niesienia ulgi cierpiącym.

Obywatele! wielkość nieszczęścia, jakiem dotknięci zostali bracia nasi krakowianie — nie da się dokładnie opisać. Bardzo znaczna część ludności wyzuta nagle ze wszystkiego co długoletnią pracą ku zabezpieczeniu swojej starości, zebrała, została o kiju żebraczym bez żadnego widoku na przyszłość. Tysiące ludzi bez kawałka chleba, bez poddasza, bez innego odzienia, jak to w którem się z otaczających ich płomieni wymknęli — błąkają się dzisiaj pomiędzy zgliszcza, niepewni azali nie przyjdzie im wkrótce z całemi swojemi rodzinami życie nędzne śród tychże pogorzelisk, głodem zakończyć. Mnóstwo xięży, mnóstwo zakonników i zakonnic, co całe swoje życie dla dobra bliźnich, dla niesienia ulgi cierpiącym poświęcali, zostali nagle sami, bez ratunku, bez wsparcia, bez nadziei prawie.

Pospieszcie więc bracia wszystkich wyznań i stanów z darami swemi dla tych nieszczęśliwych. Tylko bowiem rychły i silny ratunek potrafi, wiele z tych ofiar wydrzeć z rozpaczy, i natchnąć ich nową do życia otuchą; potrafi w sercach ogromem nieszczęść przygnieciony̨ch odżywić wiarę w opatrzność, a w umyśle utwierdzić to przekonanie, że Bóg wszechmocny który dozwolił dotknąć ich taką klęską czuwa nad ich losem i tem świetniej dźwignie ich z tego nieszczęścia.

Mieszkańce Lwowa! wy którzy sami nie jednych już nie szczęść doznawali i doznawali pociechy jaką wlewa w serce strapione uczynna pomoc bliźniego, nie ociągajcie się z niesieniem pomocy biednym pogorzelcom krakowskim. Odejmijcie z potrzeb swoich co tylko bez uszczerbku wielkiego odjąć możecie, a nieście pomoc tym co bez winy swej nieszczęśliwemi zostali! — Pomnijcie jak wysokie jest powołanie wasze w tej chwili: oto staniecie się widomym palcem opatrzności która przez wzbudzane w sercach ludzkich wyższe uczucia, wysokich celów swoich dopina, i największe klęski na dobro powszechne i na uzacnienie rodu ludzkiego skierować potrafi.

Lwów, dnia 23 lipca 1850.

Łukasz Baraniecki, Arcybiskup obrządku łacińskiego, zwierzchnik sekcyi dobroczynności i komitetu.

Hoepflingen-Bergendorf, Przełożony Magistratu i wydziału miejskiego. — Dr. Starzewski sekretarz sekcyi dobroczynności i komitetu.

Na korzyść pogorzelców miasta Krakowa!

Klęska jakiej miasto Kraków doznało, natchnęła xięgarzy wiedeńskich pp. Pfautsch & Voss myśl zajęcia się wydaniem dzieła poetyckiego, utworu jednego ze znakomitych tego czasu wiedeńskich poetów, który długo i z miłością (jak się wyraża) pracował nad swem dziełem. Przedmiotem jego jest starożytny gród Piastów i Jagiełłów, jego dawna świetność, okazałość, potęga, jego pomniki, jego zasługi około cywilizacyi europejskiej położone, jego niegdyś wysokie znaczenie w rodzinie znakomitych Europy miast itp. Jestto wiązanka liryczno-epickich poezyj pod napisem: **Von einer verschollenen Königsstadt**, *Lyrisch-epischer Romanzenkranz.* Połowę ceny prenumeracyjnej przeznaczają wydawcy na korzyść pogorzelców Krakowa. Cena prenumeracyjna za dzieło, około 15 arkuszy druku obejmujące, wynosi:

za exemplarz broszowany . . . . . . 2 złr. m. kr.
za « w sarsenet oprawny i złotem wyciskany 2 « 36 kr.

Pod względem typograficznym nic zostawi ono nic do życzenia, tem bardziej że typograf ma zamiar przesłać je na wystawę przemysłową w Londynie.

Expedycya Pamiętnika gospodarskiego ofiarując pośrednictwo swoje w tym względzie, zaprasza wszystkich chęć mających przyczynienia się i tym sposobem do powiększenia darów dobroczynnych na korzyść pogorzelców składanych, aby raczyli do jej bióra zgłaszać się z prenumeratą, gdzie im bilety prenumeracyjne wydane będą, przypominając zarazem że tych tylko exemplarzy połowa ceny na cel wzmiankowany przeznaczona jest, które do końca września r. b. zamówione będą.

Wiadomości handlowe.

Gdańsk, 16 sierpnia. Ostatnie wiadomości z Anglii sięgające d. 12 b. m. nie przynoszą żadnej odmiany w cenach. W południowej Anglii żniwa zaczęły się, ale chociaż pogoda nie jest bardzo stała, deszcze przechodzące nie są tak częste i mocne aby sprzętowi rozpoczętemu szkodziły.

Ogólnie mówią że zbiór będzie mniejszy niż w roku zeszłym. W Szkocyi i Irlandyi powtarzają się skargi na choroby kartofli.

Dowozy na targach angielskich są dość znaczne, a młynarze jedynie prawie teraz kupujący ograniczają się tylko na ilość potrzebną do konsumcyi. Pszenicę świeżą płacono 48 do 52 szylingów za kwarter.

W cigu ostatniego tygodnia przybyło do Londynu:

	pszenicy.	jęczmienia.	słodu.	owsa.	bobu.	grochu.	rzepaku.	maki ce[illegible]
z kraju kwar.	3,320	34	5,168	229	896	277	101	8,40
z zagranicy	23,525	7,673	«	25,021	227	65	1,112	6,920

W Hollandyi i Belgii targi bez odmiany.

Na giełdzie gdańskiej notują tu w ostatnich dniach małe podwyższenie na cenach.

Od 10 do 16 sierpnia sprzedano z wody pszenicy łasztów 1,674, żyta $73\frac{3}{4}$, jęczmienia $8\frac{1}{2}$, grochu 7 łasztów.

Ze spichrza pszenicy łasztów 66.

Za łaszt pszenicy świeżej płacono:

						zł.	gr.	zł.	gr.
wagi hol.	od 126	do 130	od 370	do $436\frac{1}{2}$	korzec	27	25	32	24
	131	« 132	« 390	« 450	«	29	10	33	25
	$13\frac{2}{3}$	« 134	« 412	« 480	«	30	29	36	3
żyta łaszt	116	« 124	« 168	« 210	«	12	18	15	24
jęczmienia		109 «		« 136	«			10	6
grochu			210	« 226	«	15	24	17	
ze spichrza ps.	129	« 133	« 385	« 430	«	28	28	32	10

W ostatnim tygodniu przeszło pod Toruniem na 18 berlinkach, 6 galarach, 3 tratwach pszenicy łasztów 457.

4,650 belek sosnowych, 3,757 belek sosnowych okrągłych.

460 bali dębowych, 2,909 małych belek dębowych, 43 łasztów małych belek dębowych, 507 łasztów dębowych desek, 104 łaszty dębowych klepek.

Kursa zamian. Londyn 3 miesięczny $202\frac{1}{4}$ sr. gr. — Hamburg 10tygodniowy 45 sr. gr. — Amszterdam 70 dni $100\frac{1}{2}$ sr. gr. — Warszawa $97\frac{1}{2}$. *Makowski Kendzior & C.*

Dobromil, 21 sierpnia. Wynikłości żniw żyta, pszenicy, orkiszu, jęczmienia są w tej okolicy najsmutniejsze; w odległości gdzie podobnego nieurodzaju nie doświadczano, posądzić mogą o przesadę w doniesieniu. Wsie które miały po 600, 700 i 800 kóp żyta, dziś ledwie uzbierały 12, 13, najwięcej do 16 kóp i to prawie samego chwastu: w miejscach gdzie żyto z wiosny przeorano równie jarzyny chybiły; w przecięciu nie ma jak dwie lub trzy kopy z korca wysiewu; bez wyjątku gospodarze wielcy, mali, zamożni, mniej zamożni krzątają się obecnie około kupna żyta do siewu i na żywność a dostanie go z jakiemiż trudnościami połączone! bo dostać go nie można aż o mil kilkanaście, gdzie nieurodzaj nie doszedł do tego stopnia; w najmniejszej zagrodzie w gospodarstwie tak polnem jak domowem gwałtowna zmiana nastąpić musi, niedosiew, wyzbycie się bodajby zabezcen bydła, bo stosunek niezaprzecznie jest taki, kto zimował sztuk 10, dziś ledwo trzy sztuki przezimować jest w stanie. Owsy także nie wiele obiecują, są w nich plesze i z każdym dniem niszczeją. Konicze obficie roku tego zrodziły, ale wielu gospodarstw nie mają zaprowadzonych koniczów, raz niewiara w płodozmienne gospodarstwo, podrugie niemożność przeistoczenia gospodarstwa, także i ta przyczyna że wielość łąk które łąkami zostać muszą, nie pozwala ażeby pastewne nasiona zaprowadzać. Kartofle w tej okolicy mniej ulegają zarazie niż roku zeszłego, najprzód schyłek sierpnia a nać nie była zeschła ze wszystkiem, wygląda jeszcze zielonkowato i przydatna jest na karm dla bydła, między wykopanemi mniej pojawia się zgnilizny niż roku zeszłego, i mają dosyć mącznych części, ale w tym przedmiocie to dopiero schyłek września zadecyduje, i powiedzieć będziemy mogli jaka różnica od zeszłego roku. Bydło w ogóle z każdym dniem z ceny spada. Czas do uprawek pod przyszłe posiewy dość sprzyjający.

Lwów, 28 sierpnia. Korzec pszenicy 18 złr. 22 kr., korzec żyta 13 złr. 00 kr., jęczmienia 9 złr. 30 kr., owsa 6 złr. 22 kr., hreczki 10 złr. 00 kr. grochu 12 złr., kartofli 3 złr. 20 kr. w. w.

Na targu d. 26 było 364 sztuk wołów i 30 krów z okolicznych miasteczek przypędzonych. Sztukę mogącą ważyć $14\frac{1}{4}$ kamienia mięsa i $1\frac{1}{4}$ kamienia łoju płacono po 137 złr. 30 kr. w. w.

Odezwa do Członków Towarzystwa gospodarskiego.

Wysokie Ministeryum rolnictwa i górnictwa, pismem swem z dnia 9 b. m. do l. 6612, zawiadomiwszy nasze Towarzystwo o mającej się odbyć w przyszłym miesiącu wrześniu wielkiej wystawie produktów rolniczych w Petersburgu, którą tamtejsze wolne towarzystwo ekonomiczne urządza, wzywa w szczególności nasze Towarzystwo ażeby dla okazania udziału, jaki mieszkańcy cesarstwa austryackiego w tem pożytecznem przedsiębierstwie mają, wysłało kilku członków z swego grona na rzeczoną wystawę.

Komitet Towarzystwa gospodarskiego galicyjskiego przeto poczytuje sobie za obowiązek zawiadomić o tem szanownych członków publicznie, w nadziei iż może który z nich zechce pojechać w tym celu do Petersburga, a w takim razie raczy się zgłosić do Komitetu po kredytowę i bliższą instrukcyę.

Z Komitetu Towarzystwa gospodarskiego galicyjskiego.
We Lwowie, dnia 28 sierpnia 1850.

Redaktor i wydawca Stanisław Przyłęcki. *W drukarni zakładu narodowego Ossolińskich.*

Do tego Nru dołączony jest dodatek literacki.